

galaretka mięsna



EWA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka	1
ocet	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę ugotować z przyprawami ,oddzielić od kości ,pokroić,zmieszać w maszynce o grubych oczkach.Wywar przecedzić dodać do niego zmieszaną golonkę ,zagotować do gorącego dodać łyżkę octu i łyżkę żelatyny.Wlać do miseczek i ostudzić